



De Kookjuf

Stoofpot met parelhoen

Ingrediënten voor 10 personen

-2 kg parelhoendelen	-75 gram boter	
-klein bosje salie	-15 kleine uitjes	Afmaken saus
-1/2 fles witte wijn	-400 gram champignons	-indien nodig binden
-2 laurierblaadjes	-olijfolie	met maizena
-2 takjes tijm	-90 gram bloem	-3 takjes peterselie
-250 gram spekblokjes	-1 liter kippenbouillon (blokje)	-zout en peper

Bereiding

1. Bestrooi het parelhoen met zout en peper
2. Maak de uien schoon en snijd eventueel in vieren, als je geen verse zilveruitjes kunt vinden
3. Veeg het zand van de champignons schoon, verwijder een stukje van het steeltje en snijd ze in vieren
4. Ris de tijm van de takjes
5. Snijd de salie klein
6. Maak de peterselie schoon. Hak de blaadjes
7. Maak een liter kippenbouillon met 1 l kokend water en een bouillonblokje. Je gebruikt minder dan die liter bij het toevoegen
8. Bak de spekblokjes uit in een droge koekenpan. Schep eruit en laat uitlekken op papier
9. Smelt wat boter in dezelfde pan en bak de uien goudbruin, haal uit de pan en zet apart
10. Doe er nog wat boter in en bak de champignons bruin, kruid met zout en peper en zet apart
11. Doe de resterende boter en olie in een braadpan en bak de parelhoendelen goudbruin
12. Haal deze uit de pan en bak dan de rest van de delen.
13. Roer de bloem door het bakvet
14. Blus af met de witte wijn en laat aan de kook komen
15. Voeg vervolgens 500 ml kippenbouillon, het laurierblad, de tijm, de uien, de spekblokjes, de champignons toe
16. Laat aan de kook komen en leg het parelhoen terug in de pan
17. Zet het vuur klein, doe het deksel op de pan en laat 45 minuten stoven
18. Als de saus niet voldoende gebonden is, kun je altijd nog bijbinden met een theelepel maizena aangeroerd met een eetlepel koud water



De Kookjuf

19. Als de saus te dik wordt, mag er nog een beetje kippenbouillon bij. Maak op smaak met peper (waarschijnlijk is zout niet nodig)
20. Strooi er peterselie overheen
21. Serveer met brood en eventueel een groene salade